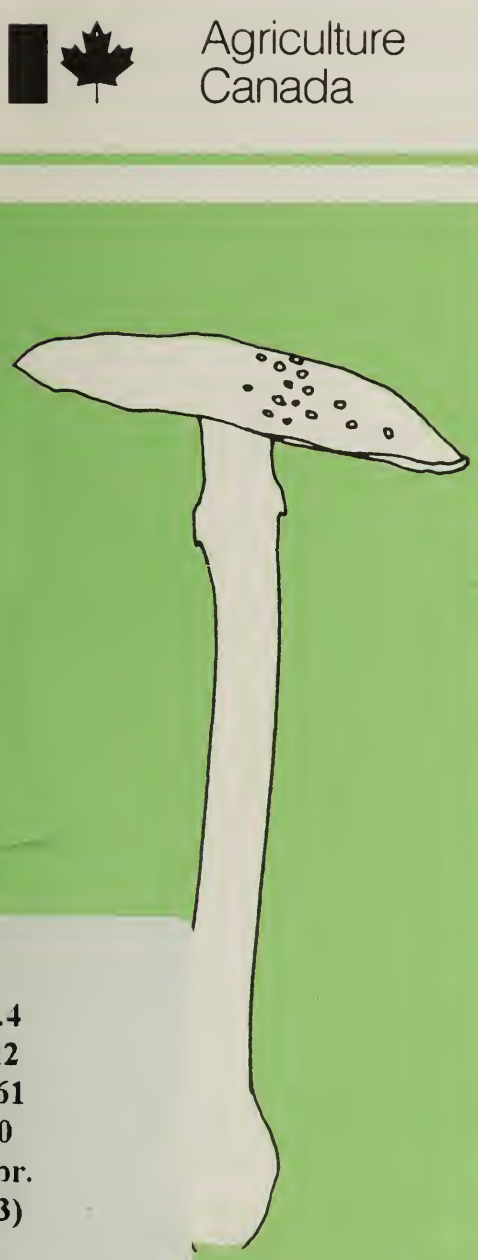
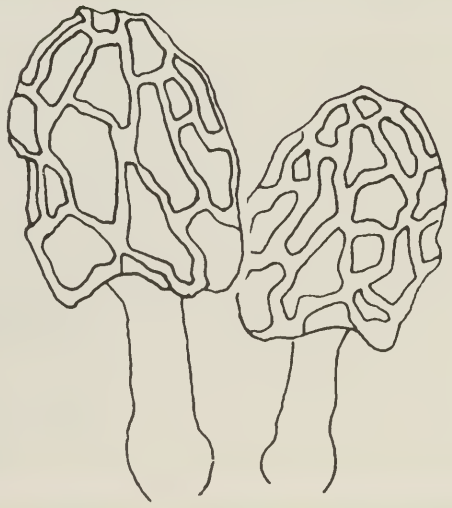
Cueillette des champignons sauvages





Agriculture Canada

Publication 861

630.4
C212
P 861
1980
(impr.
1983)
fr.
c.3

Digitized by the Internet Archive
in 2012 with funding from
Agriculture and Agri-Food Canada – Agriculture et Agroalimentaire Canada

http://www.archive.org/details/cueillettedescha00grov

Cueillette des champignons sauvages

J. Walton Groves (décédé en mai 1970)
Section de mycologie
Institut de recherches sur les végétaux
Ottawa (Ont.)

PUBLICATION 861, on peut obtenir des exemplaires à la Direction générale des communications, Agriculture Canada, Ottawa K1A OC7.

©Ministre des Approvisionnements et Services Canada 1980
N° de cat. A43—861/1980F ISBN: 0-662-90671-3
Impression 1980 Réimpression 1983 5M—9:83

Also available in English.

La présente publication doit servir de guide à l'amateur novice désireux de consommer certains de nos champignons sauvages. Elle ne permet pas d'identifier les champignons sauvages en général, car elle ne décrit que quelques-unes des nombreuses espèces qui poussent dans les bois.

Pour utiliser sagement ce guide, il faut bien en étudier les notes et les illustrations et se mettre en quête des espèces comestibles qui y sont décrites, et de celles-là seules. Les espèces comestibles décrites dans cette publication sont toutes des espèces répandues, faciles à reconnaître, pour peu qu'on apporte une certaine attention aux détails donnés; certaines de ces espèces se rencontrent généralement durant toute la saison de croissance lorsqu'il y a suffisamment d'humidité.

Insistons seulement sur ce point: il ne faut consommer que les espèces dont on est sûr et rejeter toutes les autres.

S'il arrive quelque accident et qu'une espèce vénéneuse soit consommée par erreur, il faut vider l'estomac et les intestins immédiatement et faire venir un médecin aussi tôt que possible.

Remarque: Quelques espèces, souvent désignées sous les noms de champignons magiques, champignons hallucinogènes ou sous plusieurs autres noms imagés, contiennent les drogues à usages restreints, psilocine et psilocybine. La possession de ces champignons indigènes ou étrangers peut conduire à une arrestation et à une condamnation selon la Loi sur les aliments et drogues. Plusieurs de ces espèces sont de taille trop petite pour être cueillies accidentellement dans le but de s'en nourrir. Cependant, les naturalistes qui s'intéressent à tous les types de champignons peuvent les cueillir involontairement et des enfants non accompagnés peuvent manger les espèces qui se trouvent fréquemment sur les pelouses.

INTRODUCTION

Dans la présente publication, le mot champignon est employé dans son sens populaire le plus large et comprend tous les champignons charnus apparents. Il serait plus précis et plus scientifique de désigner par le mot champignon seulement ceux qui portent des lamelles, car les botanistes s'efforcent de classer dans le même groupe (genre ou famille) des formes apparentées; or, en général, les champignons à lamelles paraissent plus étroitement apparentés entre eux qu'avec les champignons sans lamelle. Ainsi donc, la restriction du terme champignon aux thallaphytes qui portent des lamelles apporte une certaine précision scientifique, mais pour rendre notre publication plus pratique, ce terme comprendra des formes comme les morilles et les vesses-de-loup, même si elles diffèrent au point de vue botanique des champignons à lamelles.

Les espèces de champignons vénéneux et de champignons comestibles peuvent se rencontrer dans le même genre et être très étroitement apparentées.

Bien des gens semblent croire qu'il est possible de distinguer les champignons comestibles des champignons vénéneux par quelque moyen ou essai simple. Cette croyance est plus dangereuse que l'ignorance pure et simple, parce que ces prétendus essais sont maintenant reconnus inutiles, et si l'on s'y fie, on peut avoir des ennuis graves. Celui qui connaît le danger et qui a conscience de son ignorance ne touchera probablement pas aux champignons, mais celui qui s'en remet à de faux essais peut se laisser ainsi induire à consommer des champignons vénéneux.

Par exemple, il est faux qu'un champignon soit bon à manger du fait qu'il peut se peler. L'espèce la plus mortelle connue, l'ange de la mort, qui a causé plus de 30 morts dans une saison près de la ville de New York, se pèle très facilement. Bien plus, les poisons produits par les différents champignons, comme l'ange de la mort et l'amanite tue-mouches ou fausse oronge, sont des substances chimiques tout à fait distinctes et qui ont des effets très différents sur le corps humain. Il est donc de mauvais aloi de s'attendre qu'un simple essai chimique, comme le noircissement de l'argent, permettra de déceler les deux types de poison. Comme question de fait, rien n'indique que cet essai puisse déceler l'un ou l'autre de ces poisons.

Il n'y a pas de règle simple ni d'essai qui permette de distinguer les champignons comestibles des vénéneux, mais même le profane, s'il est bien renseigné, peut se permettre de déguster en toute sûreté les bons champignons. Il n'est pas nécessaire d'être savant botaniste pour reconnaître des fruits sauvages comme les fraises, les framboises ou les bleuets et quiconque trouve de ces fruits dans les bois n'hésite pas à en manger ou à en apporter à la maison. Par contre, on laisse dans le bois et dans le champ beaucoup d'autres fruits qu'on ne connaît pas.

Il faut avoir exactement la même attitude à l'égard des champignons. Il est relativement facile à n'importe qui, moyennant un peu d'étude et d'observation juste, de se familiariser avec au moins une demi-douzaine d'espèces et de pouvoir les reconnaître. N'employez que les espèces dont vous êtes certain de la comestibilité et ne touchez pas aux autres.

PARTIES D'UN CHAMPIGNON

Ce qu'on appelle un champignon n'est en réalité que l'organe de fructification. La partie végétative consiste en un système de filaments ramifiés et de sortes de lanières qui se ramifient dans le sol, le fumier ou d'autres matériaux sur lesquels la plante peut croître. Cette partie végétative est employée par les champignonnistes pour ensemencer les couches et elle s'appelle communément le blanc de champignon.

Après avoir poussé un certain temps et avoir accumulé des réserves, le blanc, dans des conditions favorables de température et d'humidité, produit les fructifications appelées champignons. Les principales parties du champignon sont illustrées par le diagramme 1, qui représente des coupes d'un *Amanita* (amanite), genre qui comprend les espèces vénéneuses mortelles comme l'ange de la mort et l'amanite tue-mouches ou fausse oronge.

La fructification consiste en un pied surmonté d'un chapeau sous lequel se trouvent les lamelles. Les lamelles forment une série de feuillets qui rayonnent du pied jusqu'à la marge du chapeau. Les lamelles peuvent être libres, liées au pied ou descendre en partie le long du pied dans les différentes espèces de champignons. Elles peuvent être disposées étroitement les unes contre les autres ou relativement distantes; elles peuvent être larges, minces ou consister en simples replis à la surface inférieure du chapeau. Sur les côtés des lamelles sont produites les spores, qui correspondent aux graines des plantes supérieures.

Chez certains champignons, la jeune plante est d'abord complètement recouverte d'une gaine qui s'appelle voile universel ou volve. Lorsque le champignon croît, la volve se déchire et le jeune champignon en émerge en laissant une gaine qui enchâsse la base du pied. Ce voile universel n'est pas présent chez tous les champignons, mais c'est un caractère très important à considérer pour reconnaître le genre dangereux *Amanita*.

Dans leur jeune âge, certains champignons ont leurs lamelles recouvertes d'une couche de tissu qui s'étend du pied à la marge du chapeau. C'est le voile partiel, qui généralement se déchire autour de la marge du chapeau et reste pendant sur le pied de façon à former un anneau ou collerette.

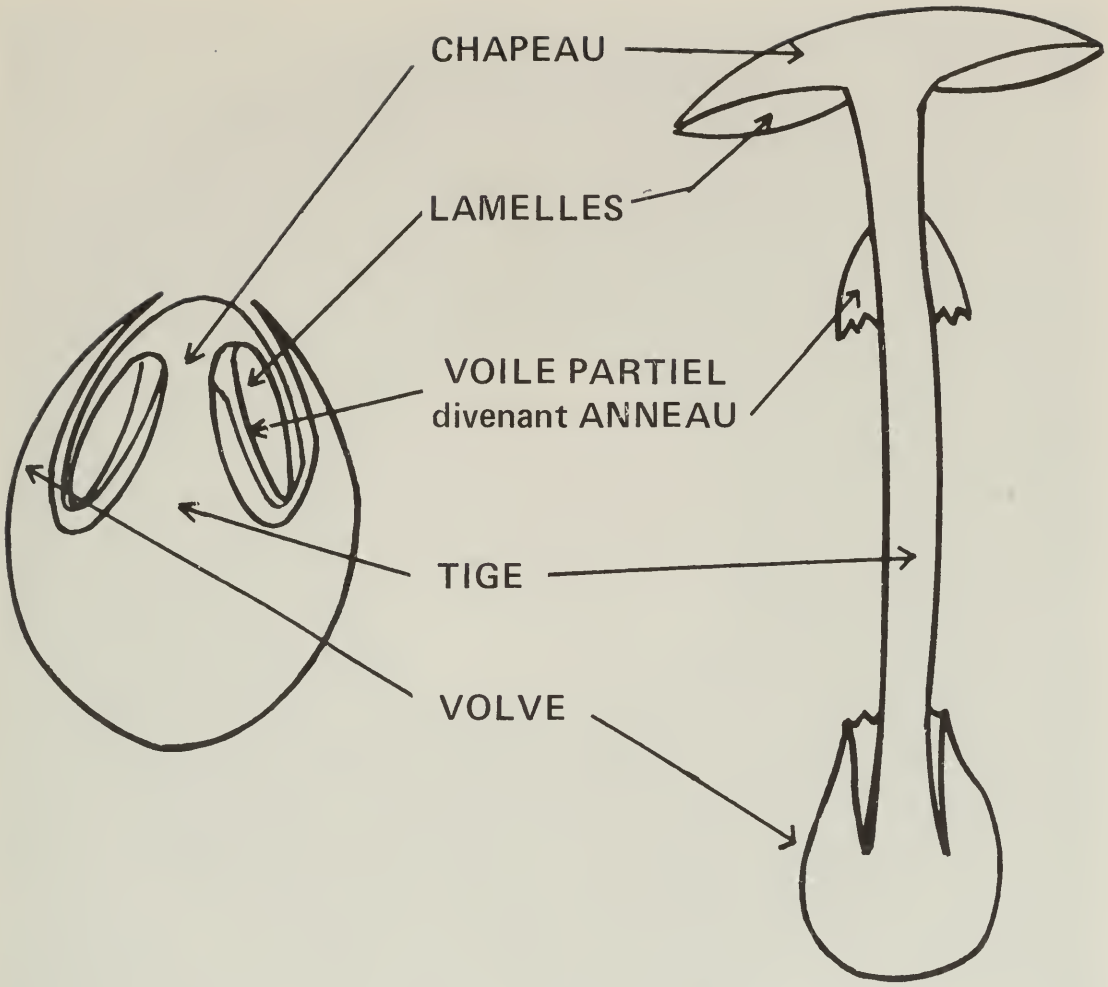


Diagramme 1 Parties principales du champignon illustrées par des coupes d'une *Amanita* (amanite). À gauche, jeune plante; à droite, plante adulte

SPORÉE

Dans les descriptions et notes qui vont suivre, il sera fréquemment fait mention de la couleur des spores. La couleur des spores est un caractère très constant et souvent de grande importance dans l'identification de l'espèce.

Les spores sont produites en très grand nombre sur les côtés des lamelles; elles sont projetées dans l'air et transportées par les courants d'air. Il est évident que très peu de spores trouvent des conditions favorables pour germer, car autrement la terre serait recouverte de champignons. Pour déterminer la couleur, il est nécessaire de permettre aux champignons de déposer leurs spores sur une pièce de papier blanc.

Couper le pied près du chapeau et déposer le chapeau sur un morceau de papier blanc en faisant reposer les lamelles sur le papier.

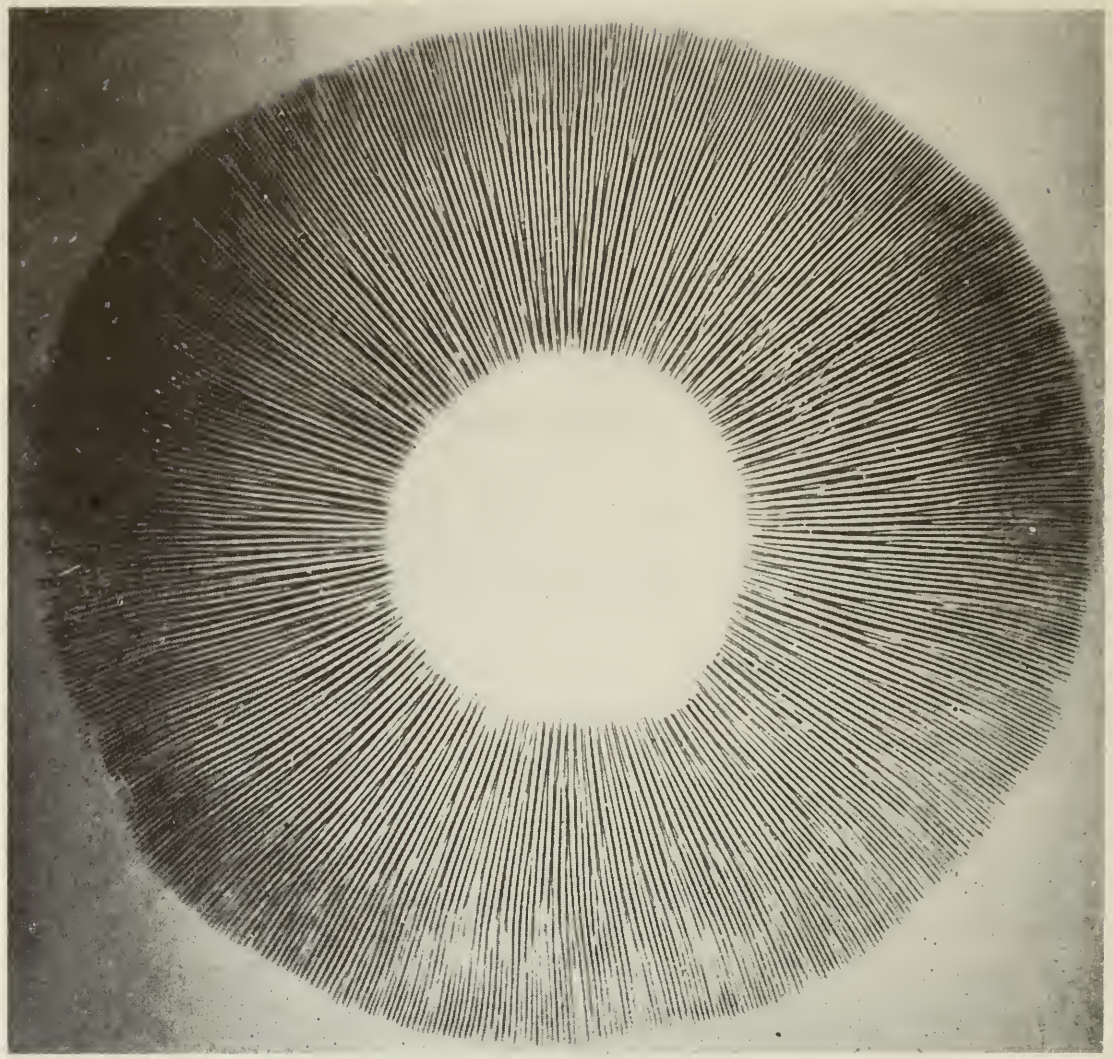


FIG. 1 Sporée d'un champignon

Recouvrir le chapeau d'une jarre de verre ou d'une casserole quelconque pour le protéger contre les courants d'air et le laisser ainsi durant une couple d'heures. Lorsqu'on enlève le chapeau, les spores se seront déposées de manière à former une empreinte des lamelles (fig. 1), et l'on peut déterminer du premier coup d'œil la couleur des spores par cette sporée.

On peut épargner du temps en faisant la sporée dans le champ. Lorsqu'on trouve un spécimen dont on désire connaître la couleur des spores, on coupe le pied, on dépose le chapeau sur du papier blanc en laissant reposer les lamelles la face en bas sur le papier, on l'enveloppe dans du papier ciré et on le place au fond du panier en s'assurant que les lamelles sont déposées face au papier blanc. La sporée sera probablement prête à votre retour.

CUEILLETTE DES CHAMPIGNONS

L'outillage requis pour récolter des champignons est très simple. Il suffit d'un bon couteau, de quelques morceaux de papier ciré ou de papier de soie et d'un panier ou même d'un sac de papier pour placer les champignons. Cependant, selon qu'on récolte les champignons pour les étudier ou seulement pour les consommer, la méthode de manipulation peut varier un peu.

Avant de consommer une espèce quelconque, il faut l'étudier en détail. Lorsque vous croyez avoir trouvé l'une des espèces décrites dans ce guide, récoltez-la avec soin en vous assurant de prendre toute la plante. Il peut être nécessaire de creuser dans le sol avec votre couteau, car il est très important d'obtenir la base du pied. Enveloppez ensuite les spécimens séparément dans le papier et apportez-les à un endroit où vous pouvez vérifier chaque point de la description.

Ce n'est pas en faisant une seule collection qu'on apprend à connaître une espèce. Les champignons sont des organismes vivants qui varient selon les individus et selon le milieu. Les descriptions données ci-dessous sont basées le plus possible sur les formes normales et typiques. Tant que vous ne vous sentez pas familier avec une espèce, il est sage de rejeter les spécimens qui ne cadrent pas tout à fait dans la description. Peut-être s'agit-il seulement de variations, mais il est possible aussi que vous ayez affaire à une espèce différente.

Ce n'est que lorsqu'on connaît à fond une espèce comestible qu'on peut se permettre de la récolter pour la table. Il est recommandable de couper le pied bien au-dessus du sol pour qu'il n'y ait pas de saletés dans la récolte. Une cueillette soignée vous évitera des ennuis par la suite. Choisissez des champignons jeunes et sains et rejetez tous ceux dont la maturité semble trop avancée. Tranchez-les pour vérifier s'ils ne sont pas infestés de vers et, si vous trouvez des galeries dans la chair, rejetez les spécimens ainsi troués.

Étant donné que certaines espèces exigent une cuisson beaucoup plus longue que d'autres, il est généralement préférable de tenir chaque espèce séparément. Avant la cuisson, les champignons doivent être lavés et séchés, mais il n'est pas nécessaire de les peler, à moins que le chapeau ne soit gluant ou ne porte de grosses écailles comme c'est le cas du champignon parasol. Chez certaines espèces, le pied est dur et il vaut mieux le rejeter, mais chez d'autres, comme l'agaric des champs, le pied est tendre et savoureux.

Beaucoup de livres de recettes et de manuels sur les champignons renferment des recettes sur la préparation des champignons. En général, les gens les aiment frits dans un peu de beurre, mais en évitant tout excès de beurre. On attribue parfois aux champignons l'origine de certains troubles digestifs qui sont effectivement causés par un excès de beurre.

AGARIC DES CHAMPS

(*Agaricus campestris* Fr.)
COMESTIBLE, fig. 2 à 4 (p. 11)

Le chapeau mesure de 2,5 à 10 cm de large, parfois davantage; il est convexe, puis devient presque plat; il est d'abord soyeux, pour ensuite se couvrir d'écailles délicates, fibreuses, généralement blanches, parfois brun pâle, surtout chez les vieux spécimens; la marge se prolonge au-dessus des lamelles et est souvent garnie de fragments du voile qui y adhèrent. La chair est ferme, blanche, et ne change pas de couleur à la rupture. Les lamelles sont détachées du pied, serrées les unes contre les autres, modérément larges, d'abord roses, tournant ensuite lentement au brun pourpre et finalement au noir. Le pied est blanc, lisse; il mesure de 3,8 à 7,5 cm de longueur et de 0,3 à 1,3 cm d'épaisseur; il est uniforme ou, parfois, rétréci vers la base, plein, mais avec un centre plus mou. L'anneau ou collerette se trouve à peu près au milieu du pied ou plus haut; il est blanc et membraneux, et généralement ses bords sont déchirés. Dans une bonne sporée, les spores sont presque brun chocolat.

L'agaric des champs croît dans les prairies, les pâturages et les champs; on le rencontre généralement en septembre ou octobre, mais il peut se montrer occasionnellement au printemps. Deux ou trois champignons peuvent quelquefois partir d'une même base, mais généralement chaque individu croît séparément dans des groupes, fréquemment en cercles ou en arcs de cercle.

Comme on le voit aux figures 3 et 4, au stade de bouton, les lamelles sont recouvertes d'une couche de tissu membraneux, le voile partiel, qui s'étend depuis le pied jusqu'à la marge du chapeau. Lorsque le chapeau grandit, le voile se déchire, laissant la majeure partie de son tissu adhérer au pied pour former l'anneau; le reste demeure attaché à la marge du chapeau et donne l'aspect frangé. Les figures 3 et 4 illustrent les stades successifs de la formation de l'anneau.

Comparons bien ces illustrations avec la figure 17 qui illustre l'ange de la mort, chez lequel, en plus du voile partiel qui recouvre les lamelles, se trouve un voile universel qui recouvre en entier le jeune champignon. Si vous récoltez des champignons au stade de bouton, prenez bien soin d'éviter ceux qui ont un voile universel, mais il est bien plus prudent de ne récolter aucun champignon au stade de bouton.

L'agaric des champs est probablement le champignon sauvage le mieux connu et celui qui est le plus mangé, en général. Le chapeau blanchâtre, les lamelles roses qui tournent lentement au brun pourpre et le pied passablement trapu qui porte un anneau vers le centre sont les principaux caractères distinctifs.

Le champignon cultivé ressemble beaucoup à l'agaric des champs. On a longtemps pensé que le champignon cultivé était une

2

3

4

FIG. 2 Agaric des champs, spécimen isolé
FIG. 3 Agaric des champs, quatre jeunes spécimens vus de côté
FIG. 4 Agaric des champs, quatre spécimens illustrant le déchirement du voile partiel et la formation de l'anneau

forme de cette espèce, mais beaucoup de mycologues sont maintenant enclins à croire que c'est une espèce distincte. Cependant, sa ressemblance avec l'agaric des champs est telle que la connaissance de l'espèce cultivée devrait faciliter l'identification de l'agaric des champs.

PLEUROTE HUÎTRE

[*Pleurotus sapidus* (Kalchbr.) Sacc.]
COMESTIBLE, fig. 5 (p. 13)

Le chapeau mesure de 7,5 à 18 cm de large; il est un peu en forme d'éventail, il varie de convexe à presque plat, il est lisse, moite; sa couleur varie de blanchâtre à gris-brun sombre; sa marge se tourne parfois vers le haut avec le temps et il est souvent ondulé ou lobé. La chair est ferme et blanche et ne change pas de couleur à la rupture. Les lamelles sont blanchâtres, rapprochées ou un peu distantes, plutôt larges, et elles descendent le long du pied de façon à former un réticule. Le pied se trouve plus ou moins vers un côté du chapeau, parfois il est presque central, parfois presque absent, généralement court, trapu et un peu courbé, blanc, entier, poilu à la base. Les spores sont de couleur lilas pâle ou lilas grisâtre.

Surveiller cette espèce sur les troncs de divers arbres à feuilles caduques, l'orme, l'érable, le saule ou le peuplier, où il croît souvent en grosses touffes en forme de tablette. On le rencontre en tout temps de mai à octobre; on prétend même qu'il est possible d'obtenir des récoltes successives en arrosant la bille sur laquelle il croît.

Les principaux caractères distinctifs sont la sporée lilas et la croissance sur le bois.

L'identité exacte de cette espèce tient un peu du mystère. Les vieux manuels sur les champignons désignent le *Pleurotus ostreatus* (Fr.) Quél., comme le champignon huître et prétendent que la sporée est blanche. Le *P. sapidus* n'était supposé différer que par sa sporée lilas. Pourtant, chaque spécimen examiné par l'auteur a donné une sporée lilas et d'autres mycologues des États-Unis ont fait la même constatation, de sorte que s'il existe une différence, il est clair que notre espèce commune est le *P. sapidus*. Le problème ne présente qu'un intérêt académique puisque les deux espèces sont réputées pour être comestibles.

Les opinions diffèrent un peu sur les qualités culinaires de ce champignon. Certains ont prétendu qu'il est coriace et de peu de saveur, mais d'autres le trouvent très bon. On recommande de n'employer que de jeunes spécimens, vu que les vieux deviennent apparemment coriaces. La méthode de cuisson a également de l'importance avec cette espèce. La meilleure méthode consisterait à le saupoudrer de sel et de poivre, à le plonger dans un œuf battu, puis dans de la chapelure et ensuite de le faire frire dans de la graisse fumante.

FIG. 5 Champignon huître, touffe à l'extrémité d'une bille
FIG. 6 Tricholome travesti, ou pied bleu, trois spécimens

TRICHOLOME TRAVESTI (PIED BLEU)

[*Tricholoma nudum* (Fr.) Kummer]
COMESTIBLE, fig. 6 (p. 13)

Le chapeau mesure de 6,4 à 18 cm de largeur; il est d'abord convexe, puis devient plat, lisse, moite sans être gluant, de couleur lilas à lavande, parfois pourpre, dégénérant en une couleur grisâtre, blanchâtre, ou brunâtre teintée de lilas; la marge s'incurve durant quelque temps, puis prend souvent une forme ondulante. La chair est épaisse, teintée de lilas, puis elle devient blanchâtre, parfois délavée par temps humide. Les lamelles sont arrondies sous le pied auquel elles sont liées par un filament mince; parfois elles sont presque libres, rapprochées ou tassées, modérément larges, d'abord bleuâtres ou lavande, puis grisâtres. Le pied mesure de 2,5 à 8,9 cm de longueur et de 1,3 à 3,2 cm de large; il est plein, bulbeux à la base, uniforme ou se rétrécissant vers le haut, il est légèrement farineux sur le dessus ou devient uni, d'abord bleu, puis tourne au lilas ou au gris lilas. Les spores sont rosâtres ou couleur de chair sale.

Il se présente isolément, en groupes, ou occasionnellement en petites touffes, sur le sol, dans les bois de conifères ou de feuillus, vers la fin de l'été et à l'automne.

Les caractères les plus saillants de cette espèce sont la couleur bleuâtre à lavande qui tourne au blanc et la sporée rose grisâtre. Comme ce n'est pas la seule espèce bleuâtre, il faut vérifier la couleur des spores. La majorité des autres espèces bleues donnent une sporée brun rouille, et un champignon qui a également des spores blanches dégage une forte odeur sucrée, qui permet de le distinguer. Certaines petites espèces de champignons bleus à sporée rose peuvent se rencontrer, mais elles sont tellement plus petites qu'on ne peut guère les confondre avec le tricholome travesti (*pied bleu*).

LACTAIRE DÉLICIEUX

[*Lactarius deliciosus* (Fr.) S. F. Gray]
COMESTIBLE, fig. 7 à 10 (p. 15)

Le chapeau mesure de 6,4 à 13 cm de largeur; il est déprimé au centre, lisse, un peu visqueux au toucher, orangé rougeâtre brillant, présentant souvent des zones concentriques de couleur plus vive, puis tournant au grisâtre ou au vert-gris; la marge est d'abord enroulée, puis elle devient soulevée. La chair est ferme, blanchâtre, mais lorsqu'on la brise, elle tourne rapidement à l'orangé à cause de la couleur du lait qui se répand, puis elle verdit lentement. Les lamelles sont liées au pied le long duquel elles descendent légèrement; elles sont serrées, étroites, de la même couleur que le chapeau ou plus jaunâtres et verdissent lorsqu'elles sont brisées ou vieilles. Le pied mesure de 3,8 à 10 cm de

FIG. 7 Lactaire délicieux, un seul champignon vu de côté
FIG. 8 Lactaire délicieux, vu d'en haut; noter les zones sur le chapeau.
FIG. 9 Lactaire délicieux, coupe montrant la coloration de la chair par le lait
FIG. 10 Lactaire délicieux, coupe montrant la façon dont les lamelles sont placées

longueur et de 1,3 à 1,9 cm d'épaisseur; il est d'abord rempli d'une moelle, mais devient vite creux; il est uniforme ou rétréci à la base, de la même couleur que le chapeau ou plus pâle, souvent marqué de taches orangées de couleur plus vive. Lorsque les lamelles ou la chair du chapeau ou du pied sont blessées, il en sort un jus ou lait orangé vif. Les spores sont d'un jaune délicat.

Il croît isolément ou en colonies sur le sol, dans les bois humides ou les endroits marécageux, à la fin de l'été et à l'automne.

Le genre *Lactarius* comprend un grand nombre d'espèces qui sécrètent un jus laiteux, mais c'est la seule dans laquelle le jus est orangé clair. Les teintes verdâtres qui se produisent chez cette espèce la rendent plutôt désagréable à l'œil, mais c'est l'une des meilleures espèces comestibles et des plus faciles à identifier.

COPRIN CHEVELU

(*Coprinus comatus* Fr.)
COMESTIBLE, fig. 11 et 12 (p. 17)

Le chapeau est en forme de baril ou cylindrique; il mesure de 5 à 15 cm de long environ et de 2,5 à 5 cm d'épaisseur, il s'élargit graduellement et prend un peu la forme d'une cloche en mûrissant. Lorsqu'il est très jeune, il est recouvert d'une cuticule brunâtre, mais sauf tout à fait au sommet, cette cuticule se brise bientôt pour former des écailles brunâtres, déchiquetées, à travers lesquelles on peut voir la chair blanchâtre à rosâtre. La chair est mince, tendre et fragile et la marge se fend et se retourne par en arrière dans les vieux spécimens. Les lamelles sont presque libres, larges, tassées, d'abord blanches, puis elles deviennent rosâtres, ensuite noires et se dissolvent en une encre liquide à commencer par l'extrémité inférieure. Le pied mesure de 5 à 15 cm de long environ, de 0,6 à 1,9 cm d'épaisseur; il est uniforme ou s'amenuise vers le haut à partir d'une base plutôt bulbeuse; il est creux, lisse et porte généralement près de la base un anneau mobile. Les spores sont noires.

Le coprin chevelu est passablement répandu le long des chemins, sur les pelouses, dans les champs ou les dépotoirs des villes. En général, il pousse individuellement en groupes, mais quelquefois deux ou trois champignons émergent de la même base.

Le coprin chevelu est l'un des champignons les mieux connus, et l'une des espèces qui se consomment le plus. La forme, le chapeau chevelu et les lamelles qui se dissolvent sont des caractères frappants qui le font reconnaître facilement. Il faut cueillir les spécimens quand ils sont jeunes, avant que les lamelles aient commencé à se dissoudre, et il faut les manger le plus tôt possible après la cueillette. Ils ne se conservent pas: on n'obtient qu'un gâchis noir comme encre.

On a, à l'occasion, signalé de légers malaises à la suite de l'ingestion de cette espèce. Mais on est à peu près certain que ces

FIG. 11 Coprin chevelu, série de trois spécimens sectionnés de façon à montrer le commencement du noircissement des lamelles, et un spécimen unique à maturité avancée, à droite, dans lequel les lamelles sont partiellement dissoutes

FIG. 12 Coprin chevelu, série de quatre spécimens, tous en bon état pour la consommation

malaises étaient liés à l'absorption d'alcool au moment de consommer les champignons. Il se peut également que certaines personnes soient allergiques à cette espèce. On ferait donc bien d'en essayer de petites quantités d'abord, mais tant de gens en mangent sans en être le moindrement incommodés qu'on ne doit pas craindre d'y goûter.

CHANTERELLE

(*Cantharellus cibarius* Fr.)
COMESTIBLE, fig. 13 et 14 (p. 19)

Le chapeau mesure de 2,5 à 10 cm de largeur; il est d'abord convexe, puis devient aplati et il prend parfois la forme d'un dôme et finalement d'un entonnoir, d'abord recouvert de fines fibrilles, puis devenant lisse. Sa couleur varie du jaune chrome au jaune d'œuf, et sa marge est généralement un peu ondulée et lobée. La chair est passablement épaisse, ferme, blanchâtre à jaunâtre; elle ne change pas de couleur à la rupture. Les lamelles sont épaisses, émoussées à l'extrémité, ressemblant un peu à des plis, souvent fourchues, peu élevées, distantes les unes des autres, descendant le long du pied et à peu près de la même couleur que le chapeau. Le pied mesure de 5 à 8 cm de long et de 1,3 à 2,5 cm de large; il s'amenuise vers la base, il est lisse, plein, et de la même couleur que le chapeau ou plus pâle. Une sporée légère peut paraître blanchâtre mais une bonne sporée est de couleur jaune crème.

La cueillette de la chanterelle est possible durant l'été et l'automne; elle croît sur le sol dans les bois de conifères ou sous les feuillus. Elle croît solitaire ou en groupes et parfois en petites touffes.

La chanterelle est très bien connue en Europe où on lui donne plusieurs noms populaires; girolle, etc. Elle est très recherchée pour la table, bien que les spécimens complètement mûrs puissent être durs et exiger une cuisson plus longue. Les caractères les plus distinctifs sont sa couleur jaune brillant et ses lamelles épaisses en forme de plis.

Mise en garde

Si vous trouvez un champignon jaune éclatant qui croît en grosses touffes autour des souches, n'y touchez pas. Il peut s'agir de la fausse chanterelle [*Clitocybe illudens* (Schw.) Sacc.], qui est vénéneuse. On l'a parfois confondue avec la vraie chanterelle, mais ce sont deux champignons faciles à distinguer. Sa façon de croître en grandes touffes et ses lamelles minces, serrées ou pressées sont des caractères très distinctifs. Des spécimens frais de fausse chanterelle émettent une lueur phosphorescente pâle lorsqu'on les place dans une chambre noire, et c'est là un bon moyen de les reconnaître. Cependant, si les spécimens sont vieux et un peu desséchés, ils n'émettent pas nécessairement de la lumière, de sorte que cette absence ne devrait pas être considérée comme une preuve que votre spécimen n'est pas la fausse chanterelle.

FIG. 13 Chanterelle, groupe de quatre, illustrant les lamelles epaisses, fourchues

FIG. 14 Chanterelle, groupe de six

LÉPIOTE ÉLEVÉE (CHAMPIGNON PARASOL)

[*Lepiota procera* (Fr.) S. F. Gray]
COMESTIBLE, fig. 15 (p. 21)

Le chapeau mesure de 10 à 20 cm de large. Il a plus ou moins la forme d'un œuf lorsqu'il est jeune, puis il s'étend et s'aplatit avec un apex proéminent au centre. Au début, il est recouvert d'une cuticule qui se brise bientôt, de façon à former des écailles largement espacées et qui exposent la chair blanche au-dessous. La chair est molle, épaisse, blanche ou légèrement rougeâtre. Les lamelles sont libres, distancées du pied, blanches, larges et tassées. Le pied est long, mesurant de 18 à 30 cm ou même davantage et environ de 0,6 à 1,3 cm de diamètre, s'amincissant légèrement vers le haut depuis la base bulbeuse; il est creux, rugueux, car sa couche superficielle se brise et forme des écailles ou des cercles brunâtres. L'anneau, qui peut se déplacer sur le pied, est large et épais et porte des écailles brunâtres à sa surface inférieure. La sporée est blanche.

La lépiote élevée croît seule ou en groupes dans les bois clairs, les prairies ou les pâturages durant les mois d'août et septembre. Elle abonde certaines années, alors que d'autres années on n'en voit à peu près pas.

Le caractère le plus frappant de cette espèce est sa taille élevée. La lépiote élevée est excellente pour la table, mais il faut enlever les écailles avant la cuisson. Le pied est également dur et coriace, d'une consistance très différente du chapeau dont il se sépare facilement.

Mise en garde

Faites une sporée de cette espèce avant d'en manger. Elle peut se confondre avec l'espèce vénéneuse *Lepiota molybdites* (G. Meyer ex Fr.) Sacc., qui atteint parfois une taille encore plus considérable mais dont la sporée est verdâtre. Il faut aussi examiner le pied, qui est lisse chez l'espèce vénéneuse mais légèrement écailleux ou grossièrement farineux chez la lépiote élevée.

LÉPIOTE LISSE

[*Lepiota naucina* (Fr.) Kummer]
COMESTIBLE, fig. 16 (p. 22)

Le chapeau mesure de 3,8 à 10 cm de largeur; il est d'abord quelque peu ovale, puis il prend une forme largement convexe pour finalement devenir presque plat; il est lisse ou finement soyeux, parfois un peu crevassé, blanc ou parfois couleur de tan ou fuligineux, en vieillissant. La chair est blanche, épaisse et tendre. Les lamelles ne sont

FIG. 15 Lépiote élevée (*champignon parasol*). Champignon complètement étalé et trois spécimens immatures. C'est dans le spécimen de droite qu'on voit le mieux le pied rugueux et écailleux.

FIG. 16 Lépiote lisse, quatre spécimens. Noter l'anneau rigide et le pied un peu bulbeux mais non enchâssé.

pas liées au pied; elles sont rapprochées, modérément larges, d'abord blanches, puis elles tournent lentement au rosâtre à maturité. Le pied mesure de 5 à 10 cm de long et de 0,6 à 1,3 cm d'épais; il s'amincit légèrement vers le haut depuis sa base bulbeuse; il contient une moelle

centrale, puis devient creux; il est lisse ou légèrement soyeux sous l'anneau. L'anneau se tient généralement rigide sur le pied et devient mobile chez les vieux spécimens. Les spores sont blanches.

La lépiote lisse se présente en abondance dans les champs, les prairies et les pâturages; elle croît sur le sol durant la fin de l'été et l'automne.

Les caractères à observer de façon particulière chez cette espèce sont la couleur blanchâtre, les lamelles qui deviennent lentement rosâtres, l'anneau rigide autour du pied, et la base bulbeuse du pied.

Mise en garde

C'est peut-être cette espèce qui nous est envoyée le plus souvent pour fins d'identification. C'est ordinairement un champignon comestible, mais il a causé au moins un cas de maladie bénigne dans la région d'Ottawa. Krieger (1936) affirme que sa ressemblance avec l'espèce vénéneuse *Lepiota schulzeri* peut facilement devenir un danger de confusion. Aussi devrait-on éviter cette espèce, ou au moins prendre beaucoup de précautions lorsqu'on la mange les premières fois.

Ne mangez cette espèce que si vous la connaissez bien et que vous connaissiez bien également l'ange de la mort (*Amanita virosa*). Les principaux caractères distinctifs de l'amanite sont les suivants: *a*) les lamelles restent blanches et ne tournent pas au rosâtre comme chez la lépiote; *b*) l'anneau pend lâchement autour du pied et ne s'étale pas de façon rigide; et *c*) une volve ou gaine membraneuse enchâsse la base du pied de l'amanite.

L'amanite croît généralement dans les bois et la lépiote dans les champs, mais ne vous fiez pas uniquement à cette seule différence d'habitat. La volve qui enchâsse la base du pied de l'amanite est le caractère qui distingue le mieux cette espèce.

L'ANGE DE LA MORT

(*Amanita virosa* Lam. ex Secr.)
MORTEL, fig. 17 (p. 24)

Le chapeau mesure de 5 à 15 cm de large; il est ovale ou convexe, devenant plus plat à maturité, blanc pur, collant et lisse. La chair est tendre et blanche et dégage une odeur désagréable. Les lamelles sont blanches, libres ou liées au pied par un filament, serrées et modérément larges. Le pied mesure de 5 à 10 cm de long, parfois davantage, et de 0, 6 à 1, 3 cm d'épaisseur; il s'amincit légèrement vers le haut depuis la base engainée et bulbeuse; son centre est rempli, puis devient creux; il est lisse ou porte des écailles cotonneuses. L'anneau, situé à la partie supérieure du pied, est passablement grand, il est membraneux et pend lâchement autour du pied et parfois il disparaît. Le voile universel

FIG. 17 L'ange de la mort, deux spécimens mûrs et un autre en bas, à droite, qui émerge de la volve universelle. Noter l'anneau qui pend lâchement et la base du pied enchâssée de la volve.

ou volve forme une gaine épaisse et membraneuse qui enchâsse la base du pied; sa marge est libre, généralement plus ou moins lobée; la volve est fréquemment enterrée. Les spores sont blanches.

L'ange de la mort est solitaire, généralement plus ou moins éparpillé, mais parfois abondant; il pousse sur le sol où croissent les feuillus ou les conifères, durant l'été et l'automne.

C'est un champignon magnifique, blanc pur, impressionnant, mais le plus mortel de nos espèces. Il cause probablement plus de morts que tout autre champignon, et il est de la plus haute importance que quiconque récolte des champignons sauvages pour s'en nourrir reconnaisse cette espèce au premier coup d'œil et l'évite.

Les caractères importants sont la couleur blanche du chapeau, du pied et des lamelles, l'anneau pendant et lâche et la gaine qui enchâsse la base du pied. Ce dernier caractère est le plus important et celui que les collectionneurs manquent le plus souvent.

Cette gaine est ce qui reste du voile universel qui recouvre la plante lorsqu'elle est jeune. La façon dont l'anneau se forme à partir du voile partiel est illustrée à la figure 4 avec l'agaric des champs. Chez l'ange de la mort, il existe, en plus du voile partiel, un voile universel (fig. 17) qui se fend au sommet du chapeau lorsque la jeune plante émerge et dont il ne reste ensuite qu'une enveloppe à la base du pied.

Cette gaine ou volve peut être enterrée parfois, de sorte qu'il faut enlever le champignon avec beaucoup de soin pour la trouver. Chez certaines autres espèces d'*Amanita*, elle est très fragile et peut se briser et disparaître. Ce n'est que par des cueillettes répétées et par l'étude d'une espèce qu'on peut apprendre à reconnaître ces variations.

Pratiquement toutes nos espèces vénéneuses de champignons appartiennent au genre *Amanita*, et il importe au plus haut point que vous appreniez les caractères de ce genre et que vous évitiez toutes les espèces. Toutes les espèces d'*Amanita* ont ces trois choses en commun: *a*) les spores blanches, *b*) un voile partiel qui se transforme en anneau, et *c*) un voile universel ou volve. Il est vrai que certaines espèces de ce genre sont comestibles mais le débutant ne doit jamais faire l'essai d'une amanite.

Si jamais vous désirez récolter un de ces champignons pour étude ultérieure, ne le laissez pas venir en contact avec d'autres champignons qui peuvent être consommés plus tard. Enveloppez-le avec soin et gardez-le séparé. Il est recommandable de se laver les mains après avoir manipulé cette espèce. On ne saurait trop insister sur le fait que ce champignon produit un poison mortel.

AMANITE TUE-MOUCHES (FAUSSE ORONGE)

[*Amanita muscaria* (Fr.) Hooker]
MORTEL, fig. 18 (p. 27)

Le chapeau mesure de 7,6 à 20 cm de large et quelquefois davantage, il est d'abord ovale puis convexe, devenant presque plat à maturité, il est collant et sa marge est légèrement striée lorsqu'il est mûr. Il est de couleur orange ou jaune brillant ou pâle, quelquefois presque cramoisi, ou bien il devient presque blanchâtre lorsqu'il est vieux, et il est couvert d'écailles verruqueuses blanchâtres ou jaune pâle qui peuvent être délavées par les pluies. La chair est épaisse et blanchâtre. Les lamelles sont libres ou liées au pied par un filament; elles sont larges, tassées et varient du blanc au jaune pâle. Le pied mesure de 10 à 20 cm de long ou davantage et de 1,3 à 3,8 cm d'épaisseur; il s'amincit légèrement vers le haut à partir d'une base bulbeuse; il est rempli au centre puis devient creux; il est blanc ou jaunâtre et parsemé d'écailles disposées en cercles plus ou moins concentriques vers la base. L'anneau est situé à la partie supérieure du pied. Il est large, blanc ou jaunâtre et pend lâchement autour du pied. Le voile universel enveloppe toute la jeune plante, puis se fend autour de la marge du chapeau; une partie demeure sur le chapeau sous forme d'écailles ou de verrues, et le reste encercle étroitement la base du pied et forme les zones ou arêtes concentriques, mais ne forme pas une coupe à marge libre. Les spores sont blanches.

L'amanite tue-mouches est solitaire ou croît en groupes dans les bois de conifères ou de feuillus. Elle se montre généralement à la fin de l'été et à l'automme, mais on la trouve occasionnellement au printemps.

L'amanite tue-mouches est l'un de nos champignons les plus remarquables et les plus beaux, et il est heureux que ses couleurs vives aient pour effet d'empêcher plusieurs gens d'en manger. Bien que moins dangereux que l'ange de la mort, il a la réputation d'être extrêmement vénéneux. Il tire son nom du fait qu'on s'en est déjà servi pour tuer les mouches.

Si l'on compare cette espèce avec l'ange de la mort, on voit que les deux champignons sont enveloppés dans un voile universel ou volve lorsqu'ils sont jeunes, mais que la volve se brise d'une façon différente chez chacun. Chez l'ange de la mort elle se déchire au sommet, alors que chez l'amanite tue-mouches, elle se déchire autour de la marge du chapeau. Il s'ensuit que le chapeau de l'ange de la mort est lisse alors que celui de l'amanite tue-mouches est recouvert d'écailles ou de verrues qui sont les débris de la vieille volve qui adhère au chapeau. Chez l'ange de la mort, la vieille volve forme une gaine en forme de coupe à marge libre autour de la base du pied, mais chez l'amanite tue-mouches, elle adhère fermement au pied et elle s'étire de façon à former les anneaux concentriques écailleux. Il n'y a pas chez la fausse oronge de coupe à marge libre et il peut être difficile de reconnaître ces arêtes et écailles comme parties réelles du

FIG. 18 Amanite tue-mouches, quatre spécimens illustrant les différents stades de maturité. Noter que le voile universel se déchire autour de la marge du chapeau en laissant des débris sur la partie supérieure et le reste adhérant fermement à la base du pied pour former des écailles. Noter également le déchirement du voile partiel qui forme un anneau pendant et lâche.

FIG. 19 Marasme oréade, groupe de deux à gauche et touffe de quatre à droite

voile universel si l'on ne comprend pas la façon dont ces choses se produisent.

Il n'y a guère de danger de confondre l'amanite tue-mouches ou fausse oronge avec aucune autre espèce comestible, mais c'est un champignon si commun et si spectaculaire en même temps que si dangereux, que tous les amateurs de champignons doivent le connaître et s'en garder.

MARASME ORÉADE

(*Marasmius oreades* Fr.)
COMESTIBLE, fig. 19 (p. 27)

Le chapeau mesure de 2,5 à 5 cm de largeur; il est d'abord convexe puis il devient plus plat avec une proéminence arrondie au centre; il est lisse, charnu et souple, et sa marge est unie ou quelquefois légèrement striée. La couleur varie de brunâtre à faune pâle ou chamois, ou elle peut s'affadir jusqu'à devenir presque blanche. La chair est épaisse mais elle s'amincit subitement vers la marge; sa couleur varie de chamois pâle à blanchâtre. Les lamelles sont libres ou liées au pied par un filament; elles sont plutôt larges et modérément distancées l'une de l'autre et varient de blanchâtres à chamois pâle. Le pied mesure de 2,5 à 7,5 cm de long et de 0,3 à 0,6 cm d'épaisseur; il est uniforme, plein, recouvert d'un duvet délicat ou presque lisse, il est de la même couleur que le chapeau ou plus pâle. Les spores sont blanches.

Sa croissance est solitaire ou par touffes, généralement en cercles ou arcs de cercle dans des endroits engazonnés comme les pelouses et les pâturages. On le trouve en tout temps durant l'été et l'automne après des périodes pluvieuses.

On appelle ronds-de-sorcière les cercles plus ou moins complets que forme le marasme oréade. Ce n'est pas le seul champignon qui forme des ronds-de-sorcière, mais c'est peut-être le champignon chez lequel ce phénomène s'observe le plus souvent. Bien que petit, ce champignon croît souvent en abondance et c'est un favori de beaucoup de gens. C'est une espèce qui se prête bien au séchage pour servir durant l'hiver.

Mise en garde

Si vous récoltez des marasmes oréades pour la table, réexaminez votre récolte avec soin, et si vous y trouvez quelques champignons blanchâtres à feuillets serrés et minces, rejetez-les. Il s'agit alors d'une petite espèce, *Clitocybe dealbata* (Sow. ex Fr.) Kummer, d'environ la même grosseur que le marasme oréade, qui croît dans le même habitat et parfois même dans les mêmes ronds-de-sorcière. S'il vous arrive de goûter à ce champignon par erreur, vous pouvez en être très malade, mais il n'y a pas de risque de mort. Il est très facile de le distinguer du marasme oréade par sa couleur blanche et ses lamelles minces et rapprochées.

PLUTÉE COULEUR DE CERF

[*Pluteus cervinus* (Schaeff. ex Secr.) Kummer]
COMESTIBLE, fig. 19a (p. 30)

Le chapeau mesure de 5 à 10 cm de large; sa forme varie d'abord de convexe à campanulée. Il devient ensuite presque plat, souvent surmonté d'un apex largement arrondi au centre; sa couleur varie de fauve brun foncé terne à sale, parfois presque blanc; il est tendre, lisse ou muni de fibrilles foncées, moite à très légèrement collant; sa marge est unie. La chair est blanche, tendre, très mince près de la marge. Les lamelles sont libres, plutôt larges, denses et serrées, d'abord blanches, puis devenant roses. Le pied mesure de 5 à 15 cm de long et de 1 à 1,5 cm d'épais; il est légèrement élargi vers le bas; il est blanchâtre ou teinté de jaune à brun, lisse ou muni de fibrilles éparses, plein. La sporée est rose.

Il pousse seul ou en petites touffes sur ou près de vieilles souches ou de bran de scie. Il est assez répandu durant l'été et l'automne.

L'espèce ressemble un peu à un *Amanita* par sa taille et sa texture, mais la sporée rose et l'absence complète de volve et d'anneau l'en distingue. Certaines espèces à spores roses du genre *Entoloma* causent des malaises, mais chez l'*Entoloma,* les feuillets sont liés au pied. Il est donc important de s'assurer que les lamelles sont libres lorsqu'on récolte le *Pluteus cervinus.*

CÈPE

(*Boletus edulis* Bull. ex Fr.)
COMESTIBLE, fig. 19b et 19c (p. 30)

Le chapeau mesure de 6,4 à 15 cm de large, parfois davantage; il est convexe ou presque plat, lisse; il varie de sec à très légèrement collant lorsqu'il est humide; sa couleur est plutôt variable, de chamois clair à rouge grisâtre, brun jaunâtre ou brun fauve, souvent plus pâle vers la marge. La chair est blanche ou jaunâtre à rosâtre; elle peut être rougeâtre sous la cuticule; elle ne change pas de couleur à la rupture; elle a une saveur douce de noisette. Les tubes sont légèrement attachés au pied et déprimés autour de lui, d'abord blanchâtres et remplis, puis jaune verdâtre. Le pied mesure de 6,4 à 15 cm de long et de 1,3 à 3,8 cm d'épaisseur; il est presque uni ou renflé à la base; il peut avoir jusqu'à 5,5 cm d'épaisseur; il est blanchâtre à jaunâtre ou brunâtre, plein, marqué d'un réseau de lignes surélevées, parfois sur toute sa longueur, parfois seulement à la partie supérieure. Les spores sont brun olive.

Il est solitaire ou en groupes, dans les bois ou dans les clairières de juin à octobre.

Les bolets forment un groupe de champignons qui ressemblent aux vrais agarics par leur aspect et par leur consistance tendre et

FIG. 19a Plutée couleur de cerf
FIG. 19b Cèpe. Noter les réticules sur le pied.
FIG. 19c Cèpe

charnue, mais ils en diffèrent en ce que les spores sont produites dans des tubes ou pores au lieu de l'être sur les côtés des lamelles. La majorité des bolets sont comestibles, mais les espèces dans lesquelles les ouvertures des tubes sont rouges devraient être évitées et certaines espèces ont un goût âcre ou amer. Avant la cuisson, il faut enlever la couche de tubes. Les bolets sont souvent infestés de larves d'insectes

et il est généralement difficile d'obtenir des spécimens qui ne soient pas piqués des vers.

Le *B. edulis*, le cèpe, est un champignon comestible très recherché. Ses principales caractéristiques sont ses tubes jaune verdâtre, son pied épais et sa saveur agréable de noisette.

VESSE-DE-LOUP GÉANTE

(*Calvatia gigantea* Pers.)
COMESTIBLE, fig. 20 et 21 (p. 32)

L'organe de fructification est plus ou moins globuleux; il a un diamètre de 20 à 50 cm ou davantage, est attaché au sol par une sorte de cordon court. La surface est lisse, légèrement coriace un peu à la façon du chevreau, blanche à jaunâtre ou brunâtre. L'intérieur est blanc, tendre, charnu; il tourne lentement au jaune ou à l'olive, et se transforme finalement en poudre.

À l'automne, la vesse-de-loup se trouve dans les bois clairs, les pâturages et les champs.

On désigne sous le nom de vesse-de-loup un bon nombre d'espèces de champignons. Elles varient beaucoup en grosseur, mais elles ont généralement plus ou moins la forme d'une boule ou d'une poire et ont une pelure extérieure coriace qui entoure une chair blanche qui, à maturité, devient une masse poudreuse de spores.

L'espèce illustrée (fig. 20 et 21) est la plus grosse de la famille et, en raison de sa grosseur, elle est facile à distinguer de tous les autres champignons. C'est l'une des espèces qui présentent le moins de danger pour le débutant et qu'on peut très fortement recommander pour sa saveur. Évitez l'excès de beurre dans la friture.

Toutes les vesses-de-loup sont comestibles lorsqu'elles sont blanches et d'un intérieur homogène (fig. 21). Une des petites vesses-de-loup, la vesse-de-loup gemmée (*Lycoperdon perlatum* Pers.) est également illustrée (fig. 22) pour mettre ce caractère en évidence.

Mise en garde

Tranchez toujours les vesses-de-loup avant de vous en servir. Il est possible de confondre un jeune ange de la mort encore dans son voile universel avec une vesse-de-loup. D'autre part, les «œufs» du phallus ressemblent aux vesses-de-loup. Cependant, lorsqu'on les tranche, les jeunes amanites exhibent les formes du champignon non développé et l'«œuf» du phallus porte un anneau gélatineux à l'extérieur (fig. 24).

FIG. 20 Vesse-de-loup géante, spécimen unique
FIG. 21 Vesse-de-loup géante, coupe montrant la chair blanche et homogène
FIG. 22 Vesse-de-loup gemmée, spécimen unique en haut et coupe en bas

PHALLUS

(*Phallus ravenelii* Berk, & Curt.)
NON COMESTIBLE, fig, 23 et 24 (p. 34)

Les fructifications apparaissent d'abord sous forme de structures rosâtres, ovées, de 2,5 à 5 cm de diamètre. Elles sont plutôt dures, ridées à la base, fixées au sol et l'une à l'autre par des lanières lilas rosâtre. Ces «œufs» se fendent et il en émerge un pied surmonté d'une coiffe ou chapeau conique. Le pied mesure généralement de 10 à 15 cm de longueur et de 1,3 à 3 cm de diamètre; il est uni ou légèrement amenuisé vers le haut, jaunâtre à blanchâtre, spongieux ou alvéolé, et encerclé par une bande membraneuse issue du voile. Le chapeau est conique, fixé à un disque blanchâtre surélevé avec un trou au centre, luisant, verdâtre ou gris olive, et d'une odeur très repoussante.

Il est peu probable qu'on veuille goûter à ces champignons peu attrayants, mais nous en donnons la description à cause de la possibilité de confondre un de ces «œufs» avec une vesse-de-loup et aussi parce que leur aspect provoque généralement beaucoup de curiosité et de dégoût. D'autres espèces peuvent se rencontrer, dont l'une est beaucoup plus petite et rose avec un chapeau rougeâtre et une autre qui porte un magnifique voile dentelé qui pend du haut du pied et s'étend sous le chapeau.

Les spores sont produites dans une couche gélatineuse. L'odeur nauséabonde attirerait les nécrophores et d'autres insectes qui contribuent à disperser les spores. Les phallus sont plus apparentés aux vesses-de-loup qu'aux vrais agarics.

MORILLE

(*Morchella esculenta* Fr.)
COMESTIBLE, fig. 25 (p. 35)

Le chapeau varie de brun grisâtre à brun jaunâtre; il est plus ou moins allongé, généralement arrondi au sommet, parfois légèrement conique, parfois presque globuleux, il mesure de 5 à 12 cm de long et de 1,9 à 3,8 cm de large à son plus grand diamètre, parfois beaucoup plus. La surface est parsemée de trous arrondis ou irréguliers ou quelque peu allongés, quelquefois disposés plus ou moins en rond, plus souvent irrégulièrement disposés. Le pied mesure de 5 à 7,5 cm de long et de 1,3 à 2,5 cm d'épais; il est blanchâtre, creux, lisse ou légèrement poudreux; sa surface est unie ou ondulée.

La morille croît sur le sol, généralement seule ou en groupes dans les bois clairs, les vergers et les pâturages, en mai et au début de juin.

Bien des amateurs sont d'avis que les morilles ont la plus fine saveur de tous les champignons. Les chapeaux coniques ou arrondis percés de trous profonds sont si caractéristiques qu'il est impossible de confondre ces champignons avec d'autres espèces, une fois qu'on les a vus.

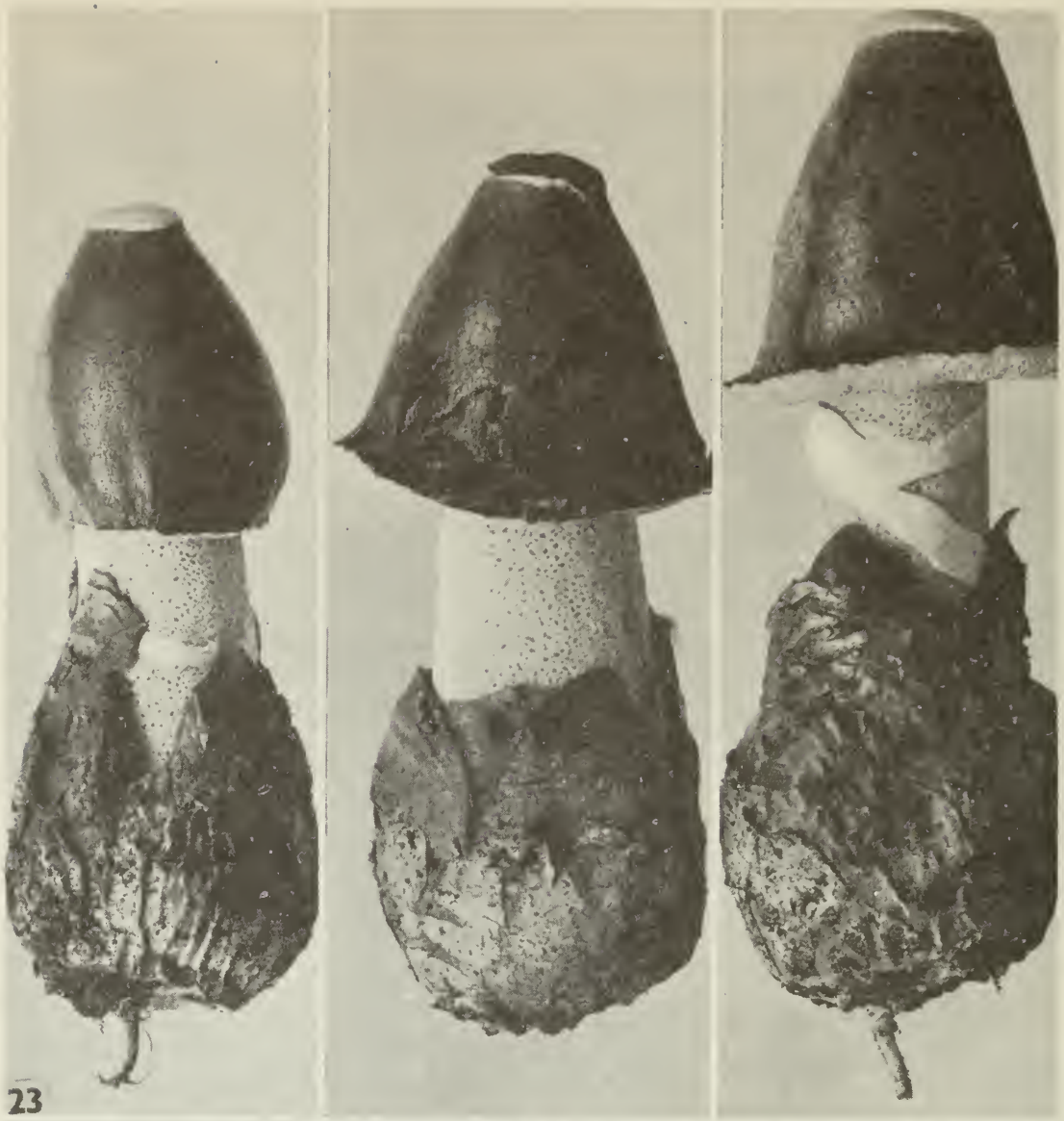


FIG. 23 Phallus, trois spécimens mûrs

FIG. 24 Phallus, série de trois illustrant l'éclosion de l'«œuf», et coupe d'un «œuf» illustrant la texture spongieuse et l'anneau gélatineux à l'extérieur

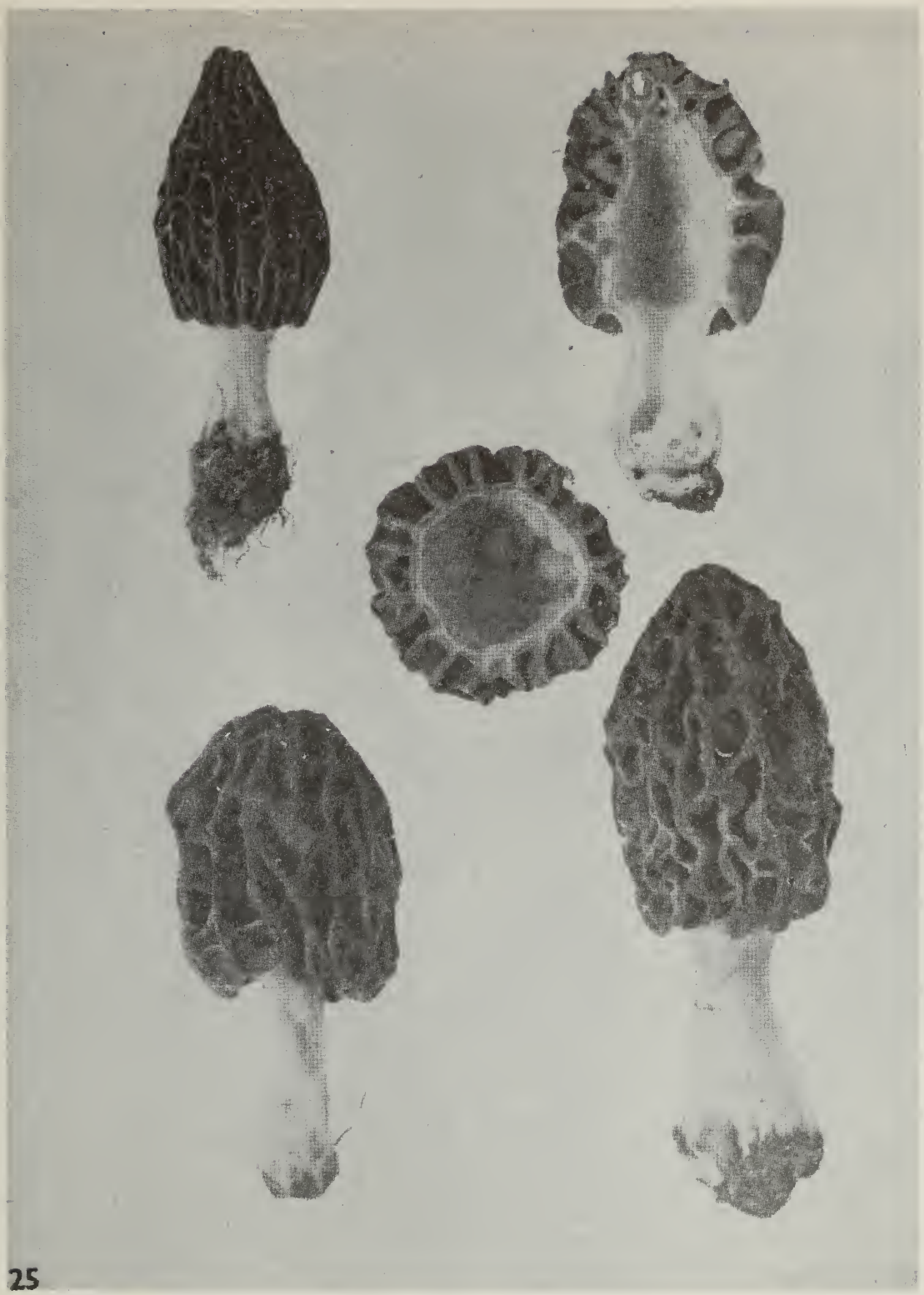


FIG. 25 Morille; trois spécimens mûrs; coupe longitudinale, en haut à droite, et coupe transversale, au centre

Ils sont plutôt variables en grosseur, forme et couleur. Il s'en trouve plus d'une espèce, mais toutes sont comestibles, et tout ce qui compte c'est de pouvoir reconnaître la morille.

Mise en garde

Tant que vous ne pourrez identifier une morille avec certitude, prenez soin de comparer votre spécimen avec les descriptions et les illustrations de la fausse morille (fig. 26). C'est le seul champignon qui puisse se confondre avec la morille, mais il est facile de l'en distinguer par les circonvolutions du chapeau, à opposer aux trous dans le cas de la morille.

FAUSSE MORILLE

(*Gyromitra esculenta* Fr.)
VÉNÉNEUX, fig. 26 (p. 37)

Le chapeau mesure de 2,5 à 7,5 cm de largeur; sa forme est très variable et irrégulière; elle peut être presque globuleuse ou plus ou moins lobée; la surface est irrégulièrement ridée, convolutée mais non trouée, et brun rougeâtre à brun foncé. Le pied mesure de 2 à 5 cm de long et de 1,3 à 2,5 cm d'épais; il est blanchâtre, creux, fragile, et généralement un peu comprimé et cannelé.

Il croît isolément ou en groupes, parfois en touffes de deux ou trois, sur le sol, généralement près des conifères, en mai et juin.

Bien que ce champignon ne ressemble pas tellement aux morilles, c'est le seul avec lequel puisse se confondre une morille. C'est un champignon dangereux. Beaucoup de personnes en mangent et n'en sont pas incommodées, mais on signale de nombreux cas authentiques d'empoisonnement grave et même de décès à la suite de l'ingestion de ce champignon.

On s'explique mal pourquoi ce champignon n'incommode nullement certaines gens, alors qu'il peut causer l'empoisonnement d'autres personnes. Peut-être y a-t-il des gens qui sont particulièrement sensibles à ce champignon. Il se peut que certaines lignées ou races de ce champignon produisent une substance toxique alors que d'autres n'en produisent pas, ou encore que le poison ne se produise que chez les vieux spécimens ou les spécimens partiellement décomposés. Quelle que soit la raison, il est fortement recommandé d'éviter ce champignon en tout temps.

Les propriétés toxiques de cette espèce sont dues à la présence de monométhylhydrazine (MMH). Ce poison se volatilise à des températures relativement basses et est habituellement extrait par ébullition. L'eau utilisée pour l'ébullition et la vapeur dégagée peuvent cependant contenir assez de toxine pour causer l'empoisonnement. De plus, la quantité de poison requise pour affecter une personne varie d'un individu à l'autre. Par conséquent, il est recommandé de ne pas manger ce champignon.

FIG. 26 Fausse morille, cinq spécimens mûrs illustrant les variations de grosseur; coupe longitudinale au centre, et coupe transversale du pied au centre, à droite

REMERCIEMENTS

Les photographies de cette publication proviennent de la Section de mycologie, Institut de recherches biosystématiques, Direction de la recherche, Agriculture Canada, Ottawa (Ont.).

FACTEURS DE CONVERSION

Unité métrique	Facteur approximatif de conversion	Donne
LINÉAIRE		
millimètre (mm)	x 0,04	pouce
centimètre (cm)	x 0,39	pouce
mètre (m)	x 3,28	pied
kilomètre (km)	x 0,62	mille
SUPERFICIE		
centimètre carré (cm^2)	x 0,15	pouce carré
mètre carré (m^2)	x 1,2	verge carrée
kilomètre carré (km^2)	x 0,39	mille carré
hectare (ha)	x 2,5	acre
VOLUME		
centimètre cube (cm^3)	x 0,06	pouce cube
mètre cube (m^3)	x 35,31	pied cube
	x 1,31	verge cube
CAPACITÉ		
litre (L)	x 0,035	pied cube
hectolitre (hL)	x 22	gallons
	x 2,5	boisseaux
POIDS		
gramme (g)	x 0,04	once
kilogramme (kg)	x 2,2	livre
tonne (t)	x 1,1	tonne courte
AGRICOLE		
litres à l'hectare	x 0,089	gallons à l'acre
	x 0,357	pintes à l'acre
	x 0,71	chopines à l'acre
millilitres à l'hectare	x 0,014	onces liquides à l'acre
tonnes à l'hectare	x 0,45	tonnes à l'acre
kilogrammes à l'hectare	x 0,89	livres à l'acre
grammes à l'hectare	x 0,014	onces à l'acre
plants à l'hectare	x 0,405	plants à l'acre

CAL/BCA OTTAWA K1A 0C5
3 9073 00202800 1